

Marktmenu

Menu du marché

**Carpaccio vom Wolfsbarsch |
Wildfang Crevetten | Ponzu Sauce | Nüsslisalat**
Carpaccio de loup de mer | crevettes sauvages |
sauce ponzu | salade de mâche
Sea bass carpaccio | wild caught prawns |
ponzu sauce | lamb's lettuce

**Potimaron Cremesuppe |
Amaretti | Maroni**
Crème de Potimaron |
Amaretti | châtaignes
Cream of potimaron lumpkin |
Amaretti | chestnuts

**Hausgemachte Pasta |
Venusmuschel-Buttersauce**
Pâtes maison | sauce beurre blanc aux palourdes
Homemade pasta | clam butter sauce

**„Blanc et noir von der Gruyère Poularde“ |
Schalotten Marmelade | Gemüsepraline | «La rate» Kartoffel**
« Blanc et noir de poularde de Gruyère » | confiture d'échalotes |
praliné de légumes | pomme de terre « La rate »
"Blanc et noir of Gruyere Poularde" | shallot jam |
vegetable praline | « La rate » potato

**Profiteroles | Vanillecreme |
Schokolade und Grand Marnier**
Profiteroles | crème à la vanille |
chocolat et Grand Marnier
Profiteroles | vanilla cream |
chocolate and Grand Marnier

Menu Complet CHF 98.-

Gstaad, 26. Dezember 2022

Änderungen vorbehalten | sous réserve de modifications |
Subject to change without notice

alle Preise in CHF inklusive MWST / Prix TVA inclus / Prices including VAT